

Como surgiu o microondas?

Cozinhar, aquecer, descongelar e até fazer pipoca. Coisas que pareciam impossíveis de serem feitas sem ajuda do fogo, não é mesmo?

Esse eletrodoméstico surgiu para balançar as coisas, ou pelo menos as moléculas de água.

Ficou curioso? Então descubra agora: como surgiu o forno microondas.

Depois da descoberta do fogo, o forno microondas veio para revolucionar a forma de preparo dos alimentos.

Utilizando energia eletromagnética para sacudir as moléculas de água dos alimentos, ele produz o calor necessário para cozinhá-los.

O magnetron foi utilizado inicialmente em radares durante a segunda guerra mundial. Este equipamento é a válvula eletrônica responsável pela transformação de energia elétrica em ondas eletromagnéticas.

Durante realização de testes com magnetron, o engenheiro Percy Spencer percebeu que uma barrinha de chocolate em seu bolso ficou completamente derretida, mesmo sem que nenhuma onda de calor ali pudesse ser responsável por aquilo.

Intrigado com o ocorrido, Percy resolveu testar o aparelho com milho de pipoca, que estouraram completamente. Porém, os testes não deram muito certo com ovos, pois a pressão foi tanta que eles acabaram explodindo.

Em 1945, a empresa que o engenheiro trabalhava patenteou o processo de cozinhar por microondas.

Em 1947, construíram o primeiro forno comercial, o "Radar Range", com 1 metro e 70 de altura e pesando 340 quilos. Uma espécie de geladeira.

Somente em 1952 foram surgir os modelos domésticos.

O funcionamento do forno microondas ocorre da seguinte forma: a energia elétrica é transformada e enviada para alimentar o magnetron, que gera uma onda eletromagnética, fazendo as moléculas de água dos alimentos se sacudirem, aquecendo-o de fora para dentro. Para evitar que parte do alimento queime ou fique fria, um ventilador de metal irradia as ondas que são refletidas nas paredes e com ajuda do prato em rotação a distribuição das ondas acontece uniformemente.

Agora que você já sabe como surgiu este eletrodoméstico revolucionário e um pouco do seu funcionamento, vale ressaltar algumas precauções ao utilizá-lo. Líquidos podem superaquecer se submetidos a altas temperaturas e tempo de preparo excessivo por isso, todo cuidado é pouco na hora de retirar os alimentos. O correto é não deixar recipientes totalmente fechados e nunca utilizar objetos metálicos e, claro, observe previamente o material do utensílio que irá utilizar, se o mesmo é próprio para uso em microondas.

<https://www.youtube.com/watch?v=lBeJolkb6Rc&feature=youtu.be>.